

**GOURMET**

RISOTTO

mazzancolle e zucchine

pronto in **2** minuti**1** porzione

0 coloranti glutammato



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / INGREDIENTI

Risotto con mazzancolle e zucchine - Brodo di verdure (acqua, sale, carote, SEDANO, cipolle), riso, MAZZANCOLLA tropicale 16% (Mazzancolla - Penaeus vannamei - 93%, acqua, antiossidante: E223), zucchine 16%, PANNA (panna, stabilizzante: carragenina), cipolla, vino bianco (contiene SOLFITI), sale, pepe.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g

Energia kJ	761	Energia kcal	180
Grassi g	3,5	di cui acidi grassi saturi g	1,5
Carboidrati g	29	di cui zuccheri g	0,7
Proteine g	8,1	Sale g	0,57

MODALITÀ DI PREPARAZIONE



Forare la pellicola, scaldare per 2 minuti a 900 watt e mescolare.

Scaldare per 3 minuti a fuoco lento con un cucchiaino di acqua.



MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero tra +2° e +5° C

Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro un giorno. Confezionato in atmosfera protettiva.

COME SMALTIRE

PP5 Vaschetta	PP5 Pellicola	PAP22 Fascetta
RACCOLTA PLASTICA	RACCOLTA PLASTICA	RACCOLTA CARTA

PORZIONI / PESO NETTO

1 / 200g